

Socna pita sa mesom i pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za pitu
- 400 g mlevenog mesa
- 200 g svežih šampinjona
- 2-3 glavice crnog luka
- 3 dl jogurta
- 2 jajeta
- ulje
- so

Priprema

Propržiti crni luk i seckane šampinjone, pa dodati mleveno meso i posoliti. Propržiti sve zajedno.

Razdvojiti kore za pitu, uzeti jednu koru i preko nje staviti, još jednu i premazati ovim filom.

Od dve spojene kore, filuje se samo gornja i uvija u valjak.

Redjati u pleh, i kad se sve naredja razmutiti jogurt sa jajima i preliti celi pleh sa pitom.

Peci na 200 stepeni, dok ne dobije lepu boju.